

UFO Burger Machine – Bedienungsanleitung



HEBPJ

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf und die Nutzung dieser Waffelmaschine entschieden haben. Um die Funktionen dieses Produkts optimal nutzen zu können und unnötige Schäden sowie Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie diese Anleitung bitte vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Warnung! Jede Umrüstung sowie falsche Installation, Einstellung und Wartung können zu Sachschäden und Personenschäden führen. Bitte wenden Sie sich an den

Lieferanten, wenn der Benutzer Anpassungen vornehmen muss; all diese Arbeiten sollten von geschulten

Fachpersonal durchgeführt werden.

Warnung! Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere Gegenstände in der Nähe des Produkts abstellen oder lagern.

Warnung! Das Gehäuse dieses Geräts muss aus
. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Die UFO-Burgermaschine wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile ähnlicher Produkte aus dem In- und Ausland konzipiert und entwickelt und zeichnet sich durch ein modernes Design, eine durchdachte Konstruktion sowie eine einfache Bedienung, Wartung und Langlebigkeit aus. Die Temperatur der Heizplatte lässt sich je nach den jeweiligen Zubereitungsanforderungen innerhalb eines bestimmten Bereichs regulieren. Sie wird hauptsächlich zum Backen von Waffeln, aber auch für andere Speisen verwendet und ist die erste Wahl für Unternehmen der Lebensmittelbranche wie westliche Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels, Supermärkte usw.

1. Produktmerkmale:

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile ähnlicher ausländischer Produkte entwickelt. Es zeichnet sich durch ein innovatives Design, eine durchdachte Konstruktion, eine einfache Bedienung, eine schnelle Aufheizzeit, eine gleichmäßige Temperaturverteilung und Energieeffizienz aus. Es eignet sich für Hotels, Einkaufszentren, Supermärkte und Orte mit hohem Kundenaufkommen.

1.1 Technisches Datenblatt der Waffelmaschine:

Bezeichnung	Modell	Spannung	Leistung	Temperatur Reglernummer	Temperaturbereich	Produkt Abmessungen: mm	Nettogewicht
UFO Burgermaschine	HEBPJ	220 ~ 240 V	1,3 kW	1	0~300 ° C	352 × 251 × 276,7	8,3 kg

2. Hinweise:

2.1 Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gedehnt oder verdreht werden; es dürfen keine schweren Gegenstände darauf abgestellt oder das Netzkabel eingeklemmt werden.

2.2 Nach dem Gebrauch sollte der Thermostatknopf auf die Position „0“ gestellt und anschließend der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um Leckagen oder eine Alterung der Isolierung durch Vibrationen zu vermeiden.

2.3 Dieses Produkt sollte an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort installiert und waagrecht aufgestellt werden.

2.4 Aus Sicherheitsgründen muss das Produkt geerdet und mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten; andernfalls darf es nicht verwendet werden.

2.5 Bitte ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, überprüfen oder reinigen.

2.6 Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

3. Transport und Lagerung:

Während des Transports sollte dieses Produkt vorsichtig behandelt werden, um starke Erschütterungen zu vermeiden. Das verpackte Produkt sollte grundsätzlich an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, um eine langfristige Lagerung in geöffneter

Lagerung zu vermeiden. Es sollte in einem Lagerraum ohne korrosive Gase gelagert werden. Bei vorübergehender Lagerung sollten Maßnahmen zum Schutz vor Regen getroffen werden. Das Produkt darf nicht auf den Kopf gestellt oder gestapelt werden, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

4. Hinweise zur Installation:

4.1 Die Stromversorgung und die Spannung dieses Geräts müssen mit der Nennspannung

auf der Typenschildangabe des Produkts übereinstimmen.

- 4.2 Der Benutzer muss in der Nähe des Geräts einen geeigneten Leistungsschalter, Luftschalter oder (Sicherungsautomat und Fehlerstromschutzschalter usw.) installieren; vor dem Schalter dürfen sich keine Fremdkörper befinden, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten.
- 4.3 Auf der Rückseite dieses Geräts befinden sich Erdungsbolzen; zur zuverlässigen Verbindung mit dem Erdungskabel, das den Sicherheitsvorschriften entspricht, sollten bei der Installation Kupferdrähte mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 verwendet werden.
- 4.4 Die „Potentialausgleichsklemme“ am Gehäuse des Geräts kann zur zusätzlichen Erdung des Geräts verwendet werden; die Entscheidung über den Anschluss liegt beim Installateur vor Ort.
- 4.5 Der Stromanschluss muss von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Der Schutz dieses Geräts gegen das Berühren spannungsführender Teile entspricht der Klasse I; in der Stromversorgungsleitung muss ein Fehlerstromschutzschalter mit großer Öffnung (Kontaktabstand von mehr als 3 mm) und allpoliger Trennung installiert werden.
- 4.6 Das „grün-gelbe Zweifarbkabel“ im Netzkabel ist ein Erdungsleiter, der zuverlässig an einen Schutzleiter angeschlossen werden muss, der den nationalen Sicherheitsvorschriften für die Elektrizität entspricht.
- 4.7 ▲Warnung: Es ist strengstens verboten, den Erdungsleiter an Wasserleitungen, Gasleitungen, Heizungsrohre oder andere Rohrleitungen anzuschließen, da dies sonst zu einem Sicherheitsunfall führen kann.
- 4.8 ▲Warnung: Achten Sie auf die hohe Temperatur des Geräts und berühren Sie es nicht unbedacht, um Verbrennungen zu vermeiden. Sie müssen warten, bis die Temperatur gesunken ist und die Wärme abgeführt wurde, bevor das Gerät bewegt oder gereinigt werden kann.
- 4.9 ▲Warnung: Stellen Sie Geräte während der Installation nicht auf bestimmte Oberflächen in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchengeräten und Ähnlichem, es sei denn, diese bestehen aus nicht brennbaren Materialien oder die Oberflächen mit nicht brennbaren Dämmstoffen abgedeckt sind, und beachten Sie die Vorschriften zur Wasserdichtigkeit.
- 4.10 ▲Warnung: Für Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder) ist diese Anleitung nicht geeignet.
- 4.11 „Potentialausgleichszeichen“ – „“ Gebrauchsanweisung: Anwendungsbereich: Verwendung in verschiedenen Geräten zur Kennzeichnung jener Anschlüsse, durch deren Verbindung alle Teile des Geräts oder Systems auf dasselbe Potential gebracht werden – was nicht unbedingt das Erdpotential sein muss, wie z. B. bei lokalen Verbindungsleitungen.

5. Sicherheitshinweise, Einsatzumgebung und Nutzungsanforderungen:

- 5.1 Dieses Produkt sollte an einem stabilen Ort aufgestellt werden, wobei links und rechts ein Abstand von mehr als 10 cm zu nicht brennbaren Materialien und an der Rückseite ein Abstand von mehr als 20 cm zu nicht brennbaren Materialien (z. B. Ziegelwänden) eingehalten werden sollte.
- 5.2 Dieses Gerät muss vor der Inbetriebnahme sicher geerdet werden. Überprüfen Sie vor dem Einschalten der Maschine, ob die Verkabelung fest sitzt, ob die verwendete Spannung korrekt ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist. Das Gehäuse dieser Maschine muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!
- 5.3 Prüfen Sie, ob die elektrischen Komponenten des Produkts fest verbunden sind und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
- 5.4 Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachpersonal des Herstellers, dessen Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.
- 5.5 Die Installation und Wartung der elektrischen Anschlüsse dieses Produkts sollte von Fachkräften mit einer Elektroinstallationszulassung durchgeführt werden.
- 5.6 Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges ummanteltes Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches, mit Neopren oder einem anderen gleichwertigen Synthesekautschuk ummanteltes Kabel vom Typ H05RN-F.
- 5.7 Das Gerät darf nicht im Freien gelagert oder verwendet werden und ist nicht für den Einsatz an Orten geeignet, an denen es besonders feucht ist oder Wasser herabtropft.
- 5.8 Das Gerät muss vor der Inbetriebnahme befestigt und aufgestellt werden, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern.
- 5.9 Werden die Geräte in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchengeräten, Dekorationen usw. aufgestellt, wird empfohlen, dass diese Geräte und Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen; andernfalls sollten sie mit geeigneten, nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt werden, wobei die Brandschutzvorschriften strikt zu beachten sind.
- 5.10 Die Geräte sollten von dafür bestimmtem Personal bedient werden, das mit der Handhabung von Maschinen und Geräten vertraut ist.
- 5.11 Die Maschine darf während des Betriebs nicht von Kunden berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 5.12 Gehen Sie beim Bewegen der Maschine vorsichtig vor, suchen Sie sorgfältig nach Fehlern und vermeiden Sie Stöße.

6. Bedienungsanleitung:

- 6.1 Der Temperaturregler befindet sich an der Vorderseite des Geräts und dient zur Steuerung der Heiztemperatur des elektrischen Heizrohrs, um die Betriebstemperatur der Form zu gewährleisten.
- 6.2 Schalten Sie die Stromversorgung ein, drücken Sie den roten Schalter in die Position „Ein“ – die Kontrollleuchte im Schalter leuchtet auf – und drehen Sie dann den Thermostat im Uhrzeigersinn, um die Skala des Temperaturreglers auf den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Die grüne Heizkontrollleuchte leuchtet, der Ofen wird mit Strom versorgt und das Heizrohr beginnt zu arbeiten. Wenn die Temperatur auf die gewünschte Temperatur ansteigt, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch ab; die grüne Heizungsanzeige erlischt und das Heizrohr stellt den Betrieb ein. Sinkt die Temperatur leicht ab, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch wieder ein; die grüne Heizungsanzeige leuchtet auf, das elektrische Heizrohr nimmt den Heizbetrieb wieder auf und die Temperatur steigt an. Wiederholen Sie diesen Zyklus, um sicherzustellen, dass die Temperatur innerhalb des Bereichs konstant bleibt. Passen Sie die Temperatur je nach Bedarf an die

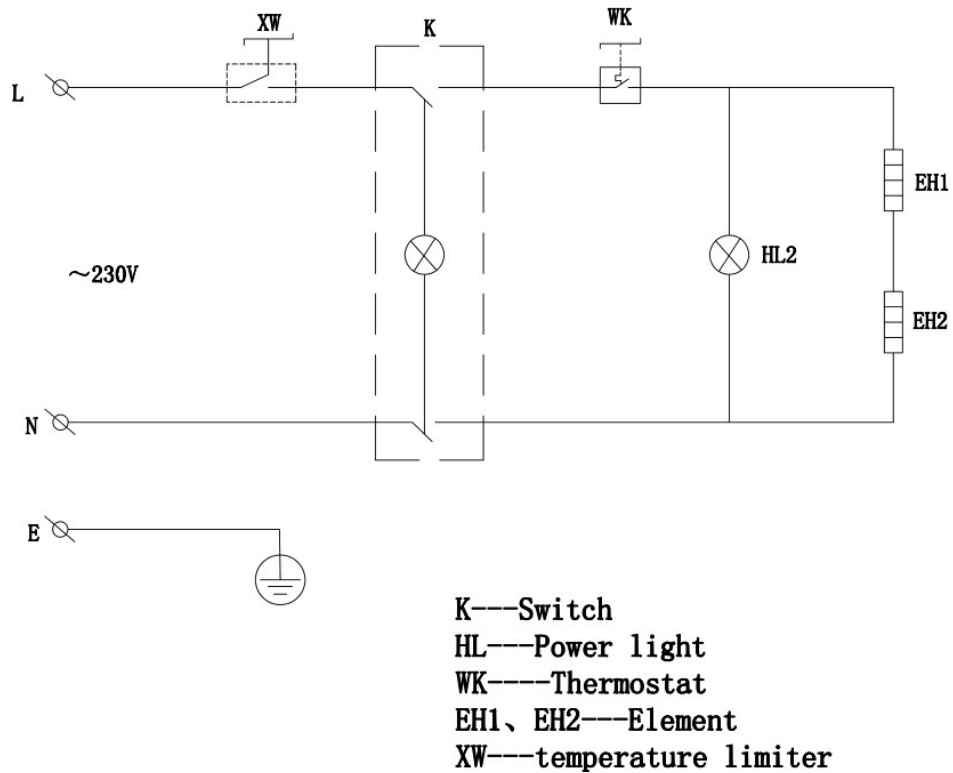
gewünschte Temperaturskala ein, damit die zubereiteten Speisen das optimale Ergebnis erzielen.

- 6.3 Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet, der lediglich als Erinnerungsfunktion dient und den Betrieb des Heizrohrs nicht steuert. Die Einstellzeit liegt im Bereich von 0 bis 5 Minuten. Nach Ablauf der Zeit gibt der Timer einen „Ding“-Signalton ab, um den Kunden daran zu erinnern, mit dem nächsten Arbeitsschritt fortzufahren.
- 6.4 Sollte während des Betriebs eine Störung auftreten, muss der Betrieb sofort unterbrochen werden; erst nach Überprüfung und Behebung des Fehlers darf der Betrieb fortgesetzt werden.
- 6.5 Hinweis: Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, stellen Sie den Temperaturregler auf 180 °C oder weniger ein.
Stellen Sie die Temperatur nicht über einen längeren Zeitraum auf 300 °C ein. Andernfalls kann die Beschichtung der Schablone verbrennen.
- 6.6 Hinweis: Die Oberfläche der Backform ist mit einer Teflon-Antihaftbeschichtung versehen. Es ist strengstens verboten, die Backform mit Metallutensilien zu reinigen oder zu zerkratzen, da sonst die Antihafbeschichtung zerkratzt wird und abblättert.
- 6.7 ▲Warnung: Nach Beendigung der täglichen Arbeit müssen alle Stromversorgungen des Geräts unterbrochen werden. Vergessen Sie nicht, den Strom abzuschalten.
- 6.8 ▲Warnung: Wenn ein Gerät mit mehreren Stromversorgungen nicht repariert werden kann, stellen Sie einen sicheren Wartungsablauf sicher. Alle aktiven Stromversorgungen müssen abgeschaltet werden, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden können.

7. Reinigung und Wartung:

- 7.1 Während der Reinigung und Wartung sollte die Stromversorgung unterbrochen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- 7.2 Reinigen Sie nach jedem Arbeitstag die Oberfläche des Gehäuses und des Netzkabels mit einem feuchten Tuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält. Das Abspülen mit Wasser ist strengstens verboten, um Schäden an der elektrischen Leistung zu vermeiden und einen Stromausfall zu verhindern.
- 7.3 Entfernen Sie während der Reinigung rechtzeitig das Wasser aus der Ölwanne, um ein Überlaufen zu verhindern.
- 7.4 Hinweis: Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt oder in Wasser getaucht werden, um einen Stromausfall durch Spritzwasser zu vermeiden.

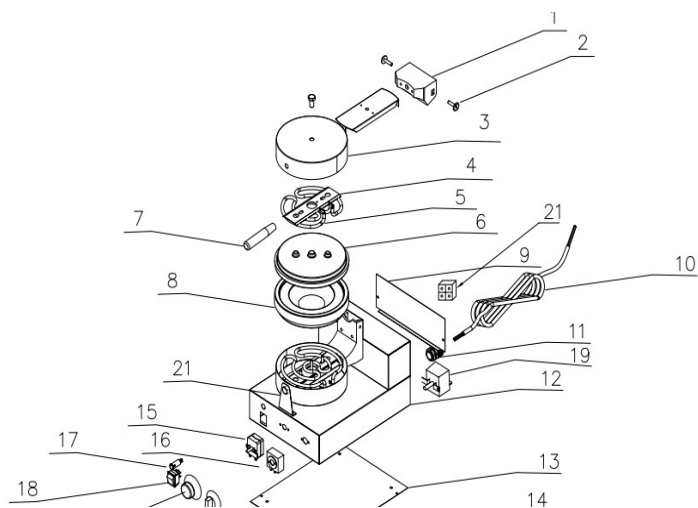
8. Elektrischer Schaltplan des Produkts:



9. Allgemeine Methoden zur Fehlerbehebung:

Fehlererscheinung	Ursache	Behebungsmaßnahme
1. Nach dem Einschalten der Stromversorgung und Betätigen des roten Schalters leuchtet die Kontrollleuchte im Schalter nicht	1. Die Sicherung des Netzschalters ist durchgebrannt 2. Schlechter Kontakt des Netzkabels	1. Überprüfen Sie das Kabel 2. Kabel reparieren
2. Die grüne Kontrollleuchte erlischt nicht, und der Temperaturanstieg wird nicht geregelt	1. Fehlfunktion des Thermostats	1. Thermostat austauschen
3. Die grüne Kontrollleuchte ist aus, und die Temperaturregelung funktioniert normal	1. Schlechte Verbindung der Kontrollleuchte 2. Durchgebrannte Kontrollleuchte	1. Kabel reparieren 2. Kontrollleuchte austauschen
4. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, aber es wird nicht geheizt	1. Falsche Verkabelung der Kontrollleuchte 2. Heizrohr ist defekt	1. Kabel reparieren 2. Heizrohr austauschen
5. Während des Betriebs der Maschine stoppt die Heizung plötzlich, und die Schalterleuchte und die grüne Kontrollleuchte erlöschen	1. Auslösung des Temperaturbegrenzers zum Schutz 2. Beschädigter Temperaturbegrenzer	1. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Reset-Hebel des Temperaturbegrenzers, um ihn zurückzusetzen und den Betrieb fortzusetzen 2. Thermostatbegrenzer austauschen

10. Explosionszeichnung des Produkts



Nr.	Beschreibung	Anzahl
1	Aus festem Aluminium	1
	Sitz	
2	Befestigungsschraube	2
3	Obere und untere Abdeckungen	2
4	Elementplatte	2
5	Element	2
6	Oberer Aluminium-Platte	1
7	Griffleiste	1
8	Unterer Aluminium-Platte	1
9	Hintere Dichtungsplatte	1
10	Netzkabel	1
11	Kabelklemme	1
12	Sockel	1
13	Untere Dichtungsplatte	1
14	Maschinenfüße	1
15	Thermostat	1
16	Timer	1
17	Heizungsanzeige Leuchte	1
18	Schalter	1
19	Thermostatkopf	1
20	Timer-Drehknopf	1
21	Fünfloch-Magnet-Perle	2



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0